

SVH Kok

Scholingstraject voor volwassenen

Intro

Ben jij gek op koken en hou je van lekker eten? Wil je graag werken als kok of wil je een branchediploma halen om door te groeien? Dan is deze brancheopleiding echt iets voor jou.

Als kok bereid je gerechten en werkt ze af voor uitgifte aan de gasten. Hierbij houd je rekening met hun wensen en verwachtingen. Daarnaast zorg je voor een nette en schone werkomgeving zodat bereidingen op hygiënische wijze verlopen.

Inhoud

Tijdens de opleiding SVH Kok leer je voorbereidende, productie- en afrondende werkzaamheden uit te voeren in de keuken. Je leert de dagelijkse werkzaamheden plannen, bevoorrading van de keuken en het controleren van producten. Je leert snij- en spuittechnieken en het presenteren en dresser van gerechten. Daarnaast leer je het bereiden van diverse bouillons, gebonden soepen, koude soepen, salades, aardappelgarnituren, warme en koude sauzen, desserts, deeg, beslag, vis, vlees en wild. De volgende onderdelen komen aan bod: bedrijfsformules, inrichting van werkruimten en materialen, distributietechnieken, productietechnieken, grondstoffen en productievoorbewerking, kook- en bereidingstechnieken, afwerkingstechnieken, schoonmaak- en opdeeltechnieken, HACCP, warenkennis en grondstoffen en bestellen van ingrediënten. Er wordt ook aandacht besteed aan **Dutch Cuisine**; een bijzondere toevoeging aan het lesprogramma over gezonde, regionale voeding vanuit het seizoen en met oog voor milieu.

Soort traject:	Branche
Lesmoment:	middag, avond
Startdata:	Incompany incompany (in overleg) Sneek 20-09-2021 Terschelling 01-11-2021

Toelating

Er zijn geen specifieke toelatingseisen van toepassing.

Stage/werkplek

Je zorgt zelf voor een erkende stage of werkplek om werkervaring (Beroepspraktijkvorming) op te doen. Als je al een werkgever hebt, zijn daar soms mogelijkheden.

Studielast

Studieduur	25 weken
Leeruren	7 lesuren (1 dag) en circa 3 uur zelfstudie per week
Stage	120 uur
Lesmoment	maandag, schoolvakanties vrij

Stage is niet noodzakelijk, maar wel gewenst voor de voortgang van je opleiding.

Kosten

	Branche
Scholingskosten:	€ 3.125,00
Lesmateriaal:	€ 50,00
Verbruiksmateriaal:	
Examenkosten:	exclusief
Totaalprijs: (betaling ineens)	€ 3.175,00
BTW:	vrijgesteld
Bijkomende kosten:	circa € 375,00 en € 250,00
Extra info kosten:	Bijkomende kosten zijn niet bij de totaalprijs inbegrepen. Dit betreffen kosten voor het examen en eventuele kokskleding. Je hebt een laptop nodig om te werken in onze digitale omgeving.

Examen

Het examen wordt afgenomen door examinatoren van Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH).

Diploma

Als je alle onderdelen goed hebt doorlopen en voldoet aan alle exameneisen, ontvang je het landelijk erkend SVH diploma.

Contact

ROC Friese Poort Bedrijfsopleidingen

Telefoon: 058-2339966

E-mail: volwassenen@rocfriesepoort.nl

www.rocfriesepoort.nl/volwassenen